



HOTA003PO. Optimización de la gestión de hoteles

Sku: PIT046

Horas: 25

OBJETIVOS

Analizar los departamentos y medidas de seguridad e higiene de los hoteles para mejorar la gestión.

CONTENIDOS

Unidad 1: La industria hostelera. Características de la industria hostelera. Tipología y clasificación. Estructura de organización. Distribución general de un hotel. Situación actual del sector. **Unidad 2: Departamentos operacionales de un hotel.** Departamento operacional del hotel: Recepción. Departamento operacional del hotel: restauración y cocina. Departamentos operacionales del hotel: Conserjería, comunicaciones y pisos. Departamentos staff del hotel: Servicios auxiliares, lencería y lavandería, compras y almacén. Evaluación de la gestión de departamentos operacionales para la mejora de un hotel. Técnica de optimización en los diferentes departamentos. **Unidad 3: Seguridad e higiene en hoteles.** Seguridad. Seguros. Medidas a adoptar para la prevención de incendios. La higiene en el hotel. Evaluación y mejora.